

SCHEDA TECNICA

Prod. Forno elettrico da incasso EBS 9936

CARATTERISTICHE

Intervallo di temperatura: 50 – 275 °C

Sicurezza:

- Ventilazione tangenziale e raffreddamento del vano
 - Spia di controllo del funzionamento
 - Spia di controllo della temperatura
- 9 funzioni e 8 tipologie di riscaldamento

- Aria calda 3D
- Aria calda
- Riscaldamento superiore/inferiore ventilato
- Riscaldamento superiore e inferiore
- Riscaldamento superiore
- Riscaldamento inferiore
- Grill grande ventilato
- Grill grande statico
- Illuminazione del vano forno

Funzionalità speciali:

- Manopole a scomparsa con indicatore e ghiera retroilluminati
- Display LED in bianco e nero
- Timer programmabile (inizio, durata e fine cottura)
- Orologio contaminuti
- Illuminazione del vano forno Kontur+ (illuminazione laterale a sinistra e posteriore in alto a destra)

Vano interno: Smaltatura CLEAN-UP ORANIER facile da pulire

Porta del forno:

- FullClear-Door (pulizia facilitata grazie al vetro interno della porta senza giunzioni, con TopCover e ampio spazio di visualizzazione)
- Triplo vetro con ventilazione dei pannelli interni
- Pannelli in vetro interni della porta facilmente rimovibili per la pulizia senza utensili.
- Porta del forno sganciabile

Dotazione di serie: Guide telescopiche cromate con 9 livelli di inserimento 1 griglia, 2 leccarde

DATI TECNICI:

Produttore: ORANIER

Modello: Forno elettrico da incasso

Classe efficienza energetica: A+

Capienza XL: 78 litri di volume utile

Temperatura massima: 275°C

Riscaldamento convenzionale: 0.86 kWh

Consumo energetico forno ventilato: 0,71 kWh

Dimensioni forno (L × A × P): 595 × 595 × 575 mm